

水産ジャーナリストの会

会 報



NO. 138

Japan Fisheries Journalists' Association

2015年11月22日

水産ジャーナリストの会

＝会長：金子弘道＝

事務局：佐藤 安紀子

(中央区銀座3-12-15)

03-3546-1291

jfjasuisan@gmail.com

<http://jaef.la.coocan.jp/jf/>

<研究会レポート>

儲かる漁業430選！

～地域主導の『浜の活力再生プラン』の狙いと現状～

JF 全漁連 全漁連 / 浜再生推進部長 高浜 彰氏

今年度7月、8月、9月は昨年から開始された『浜の活力再生プラン』（水産業を核とした漁村の活性化）をテーマで開催した。この事業は、全国の漁村・漁港の特性に応じて地域主導で再生プランを考え真の活性化によって5年後に10%の所得向上をめざそうというものである。初回の7月は 全国漁業協同組合連合会の高浜彰氏をお招きし、このプラン狙いと各地域の取り組み、従来の「漁村活性化」政策との違いなどについて話を伺った（7月15日実施）。

浜プランが成功すれば水産日本は復活する。今後は広域プランに力を入れる

浜の活力再生プランは、昨年2月から提唱され現在468のプランが水産庁長官の承認を得ている。燃料代が上がる一方魚価は低迷する中で漁業経営を何とかしなければいけない。その中で、北海道から沖縄まで同じ取り組みや政策で全体が浮揚することはない。それぞれが自分の浜にあった取り組みを考え実行していくことで現状を打開しよう、という考えのもとに進められ、5年で漁業所得の10%以上の向上を目標にしている。サブタイトルは「水産日本の復活に向けて」。それぞれの浜の努力が実を結べば水産日本は復活する。

今後は、浜プランに取り組む複数の地区が連携して地域全体の活性化を図るための「広域プラン」に力を入れていく。長崎の上五島では浜プラン前から、捕れる魚を神経抜き等の処理をして「五島箱入娘」というブランド名で太刀魚やヤリイカ等を売っている。普通に売るのではなく、品質を高め魚価を上げることによって他の地域に比べて運賃が余計にかかるという離島のハンディキャップを補っている。現在、この取り組みを「広域プラン」にして複数の浜で取



▲高浜彰氏

り組んでいる。近くの組合でも似たような魚が捕れることから、同じようにやっていけば出荷量が増え、地域全体が潤うことに繋がっていく。

それぞれ違いがあり、やれることをしっかりと考えてプランにまとめている。浜でやっている取り組みが稼ぎに少しでもなってほしい

浜プランでは、品質・安全性を高め、高鮮度のものを出荷することで魚価を上げようという取り組みが一番多い。その中で、活締め・神経締めといった技術を取り入れているところが多い。浜では研修会

を実施するなど専門家をよんで勉強をしている。中には合格者に資格をあたえて浜のブランドで出荷するとき、資格を通った人しか出せない仕組みになっているところもある。これまでは名前をつけて終わりというものが多かったが、「こうだからおいしい」ということをしっかりと訴えられるものになっている。

商品開発を行っているところもある。兵庫県の香住（香美町）では捕れたての紅ズワイガニを使用した干し蟹「紅がすみ」を地元加工業者や酒造メーカーと連携して開発した。これをヒレ酒のように炙ってお酒にいれるとカニの殻のいい香りがついてお酒がすすむ。これは、地元の酒蔵が地元の日本酒を売りたいという考えのもと作られた。商工会の青年部が集まって酒でも飲んだ時のアイデアだと思うがそういうものを具体化して行ってやってほしい。

兵庫の但馬では、生のホタルイカをそのまま消費者に食べさせたいという発想から、船上で注文を受け、船上でホタルイカを凍結させる取り組みをしている。今までそのようなことをやっているところはなかった。このプランの良さは、漁師でなければできないことをやっていることである。そうすると出荷量は確実に増えていく。今までは自分の捕ったものが一番で、それをだまて食べ、という感じだったが、今はしっかりと消費者の意見を聞いている。最初はたくさんあったほうがいい、生で食べる以外にも佃煮やボイル等色々な使い方が出来るという考えから 1 キロパックで作った。しかし消費者からはもっと小分けの方がいい、という意見が出たため現在改良を加えている。ここで行われている凍結方法はプロトン凍結である。冷風と磁気を加える凍結方法でドリッブがでない仕組みになっている。

一年で470以上のプランが出てきたが、このようなことは今までなかった。加えて、それぞれ違いがあり、金太郎あめのようにはなっていない。本当に地元ならではのことをやっている。浜でやっている取り組みが稼ぎに少しでもなってほしい。

<水産ジャーナリストの会 11 月研究会のご案内>

水産資源管理の現場から

講師：成子隆英氏（北部太平洋まき網漁業協同組合連合会会長）

水産ジャーナリストの会では 10～12 月の共通テーマに「水産資源の管理」を採り上げています。11 月の研究会ではアジ、サバなどの資源管理に取り組む、北部太平洋まき網漁業協同組合連合会の成子隆英会長に漁業の現場の声をうかがいます。

記

日 時 2015 年 11 月 30 日（月） 18：00～
約 1 時間半お話をいただき、その後 30 分ほどの質疑応答を予定。
場 所 大日本水産会 8F 大会議室
港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル
テーマ 『水産資源管理の現場から』

講 師 成子隆英氏（北部太平洋まき網漁業協同組合連合会代表理事会長）

- ◆会場の大日本水産会は米国大使館近くの三会堂ビルです（港区赤坂 1-9-13）
- ◆参加費・資料代は 1 回 500 円です（会員・友好団体を除く）。
- ◆研究会への参加は、なるべく事前に下記メールにてお申込み下さい。

水産ジャーナリストの会事務局佐藤安紀子
TEL03-3546-1291 FAX03-3546-1164
携帯080-1378-4114 メールjfjasuisan@gmail.com
HP<http://jaef.la.coocan.jp/jf/>

<水産ジャーナリストの会 12月研究会のご案内>

持続可能な漁業のために ～混沌の水産資源管理論争を問う～

講師：牧野光琢氏

(中央水産研究所・経営経済研究センター漁業管理グループ長)

水産ジャーナリストの会では10～12月の共通テーマに「水産資源の管理」を採り上げています。最終回の12月の研究会では中央水産研究所の牧野光琢氏をお招きし、論争が続く水産資源の管理手法を巡るさまざまな主張を整理していただき、今後の資源管理政策の方向性をうかがう予定です。

年も押し詰まりお忙しいと思いますが、奮ってご参加ください。

記

日 時 2015年12月18日(金) 18:00～
約1時間半お話をいただき、その後30分ほどの質疑応答を予定。
場 所 大日本水産会 8F大会議室
港区赤坂1-9-13 三会堂ビル
テーマ 『持続可能な漁業のために～混沌の水産資源管理論争を問う～』

講 師 牧野光琢氏 (中央水産研究所・経営経済研究センター漁業管理グループ長)

- ◆会場の大日本水産会は米国大使館近くの三会堂ビルです(港区赤坂1-9-13)
- ◆参加費・資料代は1回500円です(会員・友好団体を除く)。
- ◆研究会への参加は、なるべく事前に下記メールにてお申込み下さい。

水産ジャーナリストの会事務局佐藤安紀子
TEL03-3546-1291 FAX03-3546-1164
携帯080-1378-4114 メールjfasuisan@gmail.com
HP<http://jaef.la.coocan.jp/jf/>